



BEACHCOMBER

English

Starters

1. Side Dish Variety (per person)

bread & breadsticks

2. Garlic Bread

with mozzarella & fresh oregano

3. Greek Dip & Spread variety

tzatziki, split pea(fava), taramas, served with small pita bread

4. Crostini with Beef

tomato confit, maître d'hôtel butter

5. Grilled Haloumi

with walnuts sauce & cherry tomato confit

6. Fried Calamari

with sumac & roast lemon

7. Grilled Octopus

with oxymel sauce, roast onion, pesto & fried olives

8. Grilled Shrimps

marinade with thyme oil

9. Shrimps Tempura

with spicy mayo

10. Scallops

pan fried with sweet red pepper sauce & coriander

11. Steamed Mussels

with white wine, peppers, lemongrass & herbs

12. Grilled Kebab

served with smoked aubergine, yogurt & sumac

13. Beef Tataki

served with rocket and Maui sauce

Raw Dishes

1. Avocado Tartar

with burned corn, tomato cherries, pickled cucumber & lime dressing

2. White fish Ceviche

white fish, cucumber, tomato cherry, corn, red onion, coriander & citrus sauce

3. Tuna Tartar

Tuna tartar with yuzu sesame dressing

4. Crab Tartar

with spicy mayo, tobico orange, yuzu lemon sauce & truffle oil

5. Mix Carpaccio

Tuna, salmon, white fish with chilli yuzu soy sauce

6. Beef Carpaccio

marinated with yuzu, olive oil, sea salt, black pepper & chives & parmesan

Salads

1. Mediterranean crispy feta

vinaigrette sherry, tomato jam, cherry tomato confit & tender greens

2. Cretan

cherry tomato, cucumber, crithmum, peppers, seliani feta, olives & Cretan rusk

3. Shrimp Salad

green field salad, cherry tomato, cucumber, corn, sesame & spicy lemon dressing

4. Green Salad

rocket, baby spinach, mushrooms, parmesan with truffle oil vinaigrette

Signature Traditional Dishes

1. Lamb shank

slow cooked, served with risotto, rosemary pesto & myzithra

2. Mousakas

potato, zucchini, aubergine, Bolonez & Parmesan sauce

Risotto & Pasta

1. Mushrooms risotto

with mixed mushrooms, garlic, spring onion & parmesan cheese

2. Linguine with veggies

zucchini, aubergine, carrot & tomato sauce

3. Chicken penne

with mushrooms, double cream & parmesan cheese

4. Beef noodles

with beef, udon noodles mixed veggies & hoisin sauce

5. Seafood Linguine

with shrimps, mussels, homemade bisque, tomato sauce & basil

6. Langoustine pasta

with langoustines, homemade bisque, tomato sauce & basil

Fish

1. Salmon fillet

with yuzu truffle miso sauce & steamed veggies

2. Tuna fillet

grilled with oyster sauce & burn lime

3. Sea bass fillet

pan fried served with seasonal greens, beetroot puree & thyme-lemon olive oil dressing

4. Grilled Sea bream(whole fish)

served with seasonal greens (horta)

5. Fresh fish(catch) of the day

6. Lobster

Meat Hot dishes

1. Pork Rib Steak

slow-cooked and sprinkled with spices, served with baby potatoes baked in the oven

2. Chicken fillet

grilled with spicy lemon sauce & steam veggies

3. Black Angus Tagliata

served with rocket salad & parmesan cheese

4. Beef fillet

with light spicy teriyaki sauce & burn corn

Prime Cuts

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Porter House Black Angus USA

3. T-bone Steak Black Angus USA

4. Rib-eye Black Angus USA

5. Rib-eye MS 5-6 Wagyu Australia

6. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'

7. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Sauces

1. Black pepper sauce
2. Butter ponzu
3. Yuzu miso sauce
4. Teriyaki sauce
5. Chimichurri

Sides

1. French fries
2. Burn corn
3. Baby potato
4. Potato puree
5. Steam veggies

Desserts

1. Tiramisu

with light mascarpone cream flavored with espresso & cocoa soil from kahlua & Amaretto liquer

2. Baklava

walnuts cream, almond & pistachio with caramelized crust sheets & Madagascar vanilla ice cream

3. Chocolate soufflé

dark chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream

4. Mille-feuille

crispy puff pastry with vanilla cream, strawberry sauce, powdered sugar & cinnamon

5. Beachcomber Tower

vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crispy hazelnuts, chocolate, caramel

6. Seasonal fruits

7. Ice cream & sorbet variety

Kids Menu

1. Pennes with red sauce

2. Chicken souvlaki

served with French fries & mayo

3. Chicken nuggets

served with French fries & mayo



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.



BEACHCOMBER

Deutsche

Zu Beginn

1. Auswahl an Beilagen (pro Person)

Brot und Grissini

2. GKnoblauchbrot

mit Mozzarella und frischen Kräutern

3. Griechische Vorspeisen

Tsatsiki, Fava, Taramas, serviert mit Fladenbrot

4. Crostini mit Rindfleisch

Kirschtomaten Confit, aromatisierte Butter mit Kräutern

5. Gebratener Halloumi

mit Walnussauce und Kirschtomaten Confit

6. Frittierte Calamares

mit Sumach und gerösteter Zitrone

7. Gegrillter Oktopus

mit saurer Honigsauce, gerösteten Zwiebeln, Kräuter Pesto und frittierten Oliven

8. Gegrillte Garnelen

mariniert mit Thymianöl und Zitrone

9. Shrimps Tempura

mit pikanter Mayonnaise

10. Jakobsmuscheln

sautiert, mit süßer Paprikasauce und Koriander

11. Gedünstete Muscheln

gedünstet in Weißwein, Paprika, Zitronengras und Kräutern

12. Gegrilltes Kebab

serviert mit geräucherter Aubergine, Jogurt und Sumach

13. Rindfleisch Tataki

serviert mit Rucola und Maui Sauce

Ungekochte Speisen

1. Avocado Tartar

mit geröstetem Mais, Kirschtomaten, sauren Gurken und Limetten Dressing

2. Ceviche vom weißen Fisch

weißer Fisch, Gurken, Kirschtomaten, Mais, rote Zwiebeln, Koriander und Fruchtsauce

3. Thunfisch Tartar

mit Sojasauce, aromatisiert mit Sesamöl und Yuzu

4. Krabben Tartar

mit scharfer Mayonnaise, Tobiko Orange, Trüffelöl und Zitronensauce

5. Mix Carpaccio

Thunfisch, Lachs, weißer Fisch mit Chilisauce Yuzu Soja

6. Carpaccio vom Rind

mariniert mit Yuzu, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Schnittlauch und Parmesan

Salate

1. Mediterraner knuspriger Feta

mit Sherry Vinaigrette, Kirschtomaten Confit, Tomatenmarmelade und zartem Blattgemüse

2. Kretischer

mit Kirschtomaten, Gurken, Kritamo, Pfeffer, Selleriescheibe, Oliven und kretischem Hartbrot

3. Garnelen Salat

gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Mais, Sesam und pikantes Zitronendressing

4. Grüner Salat

rucola, Baby-Spinat, Pilze, Parmesan und Trüffelöl Vinaigrette

Traditionelle Gerichte

1. Lammkeule

sanft gekocht, serviert mit Risotto, Rosmarin Pesto und Mysithra

2. Moussaka

Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Sauce Bolognese und Parmesan

Risotto & Teigwaren

1. Risotto mit Pilzen

Risotto mit gemischten Pilzen, Knoblauch, Frühlingzwiebeln und Parmesan

2. Linguine mit Gemüse

Zucchini, Auberginen, Karotten und Tomatensauce

3. Penne mit Huhn

mit Pilze, Rahmsauce und Parmesan

4. Rindfleisch Nudeln

mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse und Hoisin Sauce

5. Linguine mit Meeresfrüchten

Garnelen, Muscheln, Garnelen-Tomaten-Sauce und Basilikum

6. Linguine mit Krebsen

Krebse, Garnelen-Tomaten-Sauce und Basilikum

Aus dem Meer

1. Lachsfilet

mit Yuzu Trüffel Miso Sauce und gedünstetem Gemüse

2. Thunfischfilet

gegrillt, mit Austernsauce und Limetten

3. Gebratener Seebarsch

filetiert, serviert mit lokalem Wildgemüse, Rote Bete-Püree und Öl-Zitronen-Sauce

4. Dorade

ganz gebraten, mit lokalem Wildgemüse

5. Fisch des Tages

6. Hummer

Warm vom Bauernhof Speisen

1. Schweinerippchen Steak

Langsam gekocht und mit Gewürzen bestreut, serviert mit im Ofen gebackenen Babykartoffeln

2. Hühnerfilet

gegrillt, mit gedünstetem Gemüse und Zitronensauce

3. Schwarzer Angus Tagliata

serviert mit Rucola-Salat, geräuchertem Salz und Parmesanflocken

4. Rinderfilet

mit leicht pikanter Teriyaki-Sauce und geröstetem Mais

Prime Cuts

1. Tomahawk Steak Schwarzer Angus USA

2. Porter House Schwarzer Angus USA

3. T-bone Steak Schwarzer Angus USA

4. Rib-eye Schwarzer Angus USA

5. Rib-eye MS 5-6 Wagyu Australia

6. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'

7. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Saucen

1. Schwarzer Pfeffer
2. Ponzu Butter
3. Yuzu miso sauce
4. Teriyaki sauce
5. Chimichurri

Beilagen

1. Pommes frites
2. Mais – geröstet
3. Baby Kartoffeln
4. Kartoffelpüree
5. Gemüse – gedünstet

Nachspeisen

1. Tiramisu

mit leichter Mascarponecreme aromatisiert mit Espresso und Kakaoerde aus Kahlua und Amaretto-Likör

2. Baklava

Walnusscreme, Mandel und Pistazie mit karamellisierten Krustenblättern und Vanilleeis Madagaskar

3. Schokoladensouflet

Souflet von dunkler Schokolade mit Madagaskar Vanilleeis

4. Mille-feuille

Knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme, mit Erdbeersauce, Puderzucker und Zimt

5. Beachcomber Tower

Vanilleeis, Stracciatella, Gianduja, knusprige Haselnüsse, Schokolade, Karamell

6. Früchte der Saison

7. Variationen von Eis & Sorbets

Kinderteller

1. Penne mit roter Sauce

2. Souvlaki vom Huhn

serviert mit Pommes frites und Mayonnaise

3. Chicken nuggets

serviert mit Pommes frites und Mayonnaise



Gönnen Sie sich ein unvergessliches Erlebnis mit den luxuriösesten Shisha-Pfeifen, die hergestellt wurden. Bitte fragen Sie unseren Kellner nach verfügbaren Aromen und Cocktails.



Für Zigarrenliebhaber, die es schätzen und wissen, wie man einen großartigen Rauch genießt, bietet Beachcomber eine Auswahl an feinen Zigarren (je nach Verfügbarkeit) für jeden Geschmack. Fragen Sie einfach unseren Kellner.

SPECIAL DIETARY NEEDS. Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs, prior to ordering. We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil. Crustaceans are frozen.

All prices are in Euro. Prices are valid until October 2021.

Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Manolis Marinakis

SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE. Bitte informieren Sie das Servicepersonal bei Ihrer Bestellung über vorhandene Allergien oder eine besondere Ernährung.

Wir verwenden natives Olivenöl. Zum Frittieren benutzen wir Sonnenblumenöl.

Die Meeresfrüchte sind gefroren.

Alle Preise sind in Euro angegeben. Die Preise gelten bis Oktober 2021.

Die Preise beinhalten Mehrwertsteuer, Gemeindesteuern und Service.

Verantwortlicher Marketingmanager: Manolis Marinakis

2021 - Edition #1